



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM  
VINHANDEL

## Cava Conde de Caralt

<b>PRODUCENT:</b>	Conde de Caralt	<b>DRUVA:</b>	60% Macabeo, 20% Parellada, 20% Xarel-lo
<b>HEMSIDA:</b>	www.condedecaralt.com	<b>ALKOHOL:</b>	11.5%
<b>OMRÅDE:</b>	Catalunya, Spanien	<b>SOCKER:</b>	9 g
<b>JORDBRUK:</b>	Konventionell	<b>SYRA:</b>	3,7 g
<b>FÖRSLUTNING:</b>	Kork		

### OM VINET

<b>DOFT:</b>	Krispig och ren i doften med citrus och liten gräsighet
<b>SMAK:</b>	Mjuk mousse och smak av citrus och örter med ett friskt balanserat avslut
<b>VINIFIERING:</b>	Musten ståltankslagras för att bevara frukten och friskheten i vinet
<b>LAGRING:</b>	Traditionell lagring på flaska på jästfällningen i 15 månader innan degorgering.

### OM PRODUCENTEN

Conde de Caralt grundades av José de Caralt Borrell, greven av Caralt, i början på 1960-talet. De skördade för första gången 1964. Som ett ungt märke har Conde de Caralt ett gott rykte tack vare den nuvarande vinmakaren Gabriel Suberviola. Han, liksom många andra vinmakare i Spanien, växte upp i en familj som har uppmuntrats och stöttats av den spanska vinindustrin. Sedan 1984 ingår Conde de Caralt i Freixenetgruppen. Gabriel betonar betydelsen av jordmånen och att odla inhemska druvor.

